

KH 30.01
Nug
p

SKRIPSI

PENGARUH DAYA TEKAN DAN LAMA PENEKANAN PADA PEMBUATAN KEJU CHEADDAR TERHADAP pH, ASAM LAKTAT DAN ORGANOLEPTIS



OLEH :

Ike Sumawati Nugrahini

KLATEN - JAWA TENGAH

FAKULTAS KEDOKTERAN HEWAN
UNIVERSITAS AIRLANGGA
SURABAYA
2000

SKRIPSI

**PENGARUH DAYA TEKAN DAN LAMA PENEKANAN
PADA PEMBUATAN KEJU CHEDDAR TERHADAP
pH, ASAM LAKTAT DAN ORGANOLEPTIS**

Skripsi sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Kedokteran Hewan pada
Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Airlangga

Oleh :

Ike Sumawati Nugrahini
069312024

Menyetujui,

Komisi Pembimbing



Angela M Lusiastuti, M.Si., Drh.
Pembimbing pertama



Nanik Sianita, SU., Drh.
Pembimbing kedua

PENGARUH DAYA TEKAN DAN LAMA PENEKANAN PADA PEMBUATAN KEJU CHEDDAR TERHADAP pH, ASAM LAKTAT DAN ORGANOLEPTIS

Ike Sumawati Nugrahini

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui besarnya daya tekan dan lamanya penekanan pada pembuatan keju Cheddar sehingga dihasilkan kualitas keju yang optimum ditinjau dari pH, asam laktat, tekstur, aroma, rasa, keasaman dan kesukaan panelis keju Cheddar yang dihasilkan.

Bahan yang dipakai dalam penelitian ini adalah susu segar, rennet komersial Leuwarder Kaastremmel, starter bakteri yaitu *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus bulgaricus*, CaCl_2 dan sendawa serta garam dapur. Bahan-bahan tersebut diolah sehingga terbentuk dadih, kemudian dilakukan penekanan. Perlakuan yang dipakai yaitu enam perlakuan. Tiap perlakuan terdiri dari empat ulangan. Perlakuan yang dipakai adalah daya tekan 2 kg/cm^2 (A1), 3 kg/cm^2 (A2) dan 4 kg/cm^2 (A3) sebagai faktor A dan faktor B adalah lama penekanan 6 jam (B1) dan 12 jam (B2).

Analisis data penelitian yang digunakan untuk pH dan asam laktat yaitu Rancangan Faktorial (Uji F) dan apabila terdapat perbedaan dilanjutkan dengan Uji Wilayah Berganda Duncan. Sedangkan tekstur, aroma, rasa, keasaman dan kesukaan dianalisis dengan Uji Kruskal-Wallis, dan bila ada perbedaan yang nyata dilanjutkan dengan Uji Z.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa meningkatnya kadar asam laktat akan diikuti menurunnya nilai pH keju serta menunjukkan besarnya daya tekan dan lamanya penekanan berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap pH, tekstur, aroma, rasa, keasaman dan kesukaan panelis terhadap keju Cheddar yang dihasilkan. Tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap asam laktat ($P > 0,05$). Nilai pH, tekstur, aroma, rasa dan keasaman keju Cheddar yang normal serta keju yang disukai ditunjukkan pada P3 (keju dengan penekanan sebesar 4 kg/cm^2 selama 6 jam). Secara keseluruhan kualitas keju yang baik pada perlakuan ini di dapat dari P3 dengan daya tekan 4 kg/cm^2 selama 6 jam.